



FRU FRU PREMIUM 10 (10X1)

Preparato in polvere ottimo per la realizzazione di panna vegetale o come stabilizzante della panna fresca; è ideale per farciture, per decorazioni di prodotti dolciari e nella preparazione di gelati.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070115

CLAIM

MODALITÀ D'USO

Ricetta 1

FRU FRU PREMIUM g 1000

acqua (10-15°C) g 2000

Se si desidera ottenere un prodotto particolarmente gustoso si può sostituire totalmente od in parte l'acqua con il latte o la panna fresca.

Ricetta 2

FRU FRU PREMIUM g 1000

acqua (10-15°C) g 1000

latte (4-6°C) g 1000

Ricetta 3

FRU FRU PREMIUM g 500

acqua (10-15°C) g 1000

panna fresca g 1000

Aggiungere FRU FRU PREMIUM alla parte liquida e montare in planetaria a media velocità per 5-6 minuti e comunque fino ad ottenere una struttura ottimale.

Il prodotto già montato deve essere conservato in frigorifero e consumato entro breve tempo.

FRU FRU PREMIUM è ideale per la decorazione di torte, semifreddi, mousse, gelati in sostituzione della panna, rispetto alla quale monta con maggiore facilità e garantisce maggiore stabilità.

Il prodotto montato può essere aromatizzato a piacere con crema pasticcera,

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MORELLINA,IRCA CAO, pasta nocciola ecc.

FRU FRU PREMIUM può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca aggiungendone 50-100 g per litro prima di eseguire la montata.

FRU FRU PREMIUM è anche indicato in gelateria nella dose di 50-100 g per litro di base per rendere più cremoso e voluminoso il gelato.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato.